

# BBQ Burritos mit Hackfleisch

schwarzen Bohnen, Salat und Buttermilchdressing

Zeit Sparen 10 – 20 Minuten • 1022 kcal • Tag 2 kochen

13



gemischtes Hackfleisch



Weizentortillas



schwarze Bohnen



BBQ-Soße



Gewürzmischung  
„Hello Piri-Piri“



Buttermilch-Zitronen-  
Dressing



Salatherz (Romana)



Zwiebel



Tomatenmark



- Ohne künstliche Farbstoffe  
- Ohne künstliche Aromen  
- Ohne hinzugefügte Glutamate

# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Salz\*, Pfeffer\*

## Kochutensilien

2 große Pfannen, 1 Sieb und 1 große Schüssel

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
gemischtes Hackfleisch	250 g	375 g	500 g
Weizentortillas <b>13) 15)</b>	245 g	370 g	490 g
schwarze Bohnen	380 g	380 g	760 g
BBQ-Soße <b>9) 10)</b>	20 ml	40 ml	40 ml
Gewürzmischung „Hello Piri-Piri“	6 g	10 g	12 g
Buttermilch-Zitronen-Dressing <b>7) 8) 9)</b>	50 ml	100 ml	100 ml
Salatherz (Romana) <b>DE</b>	1	2	2
Zwiebel <b>DE</b>	1	1	2
Tomatenmark	35 g**	52,5 g**	70 g

\*\*Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

## Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 610 g)
Brennwert	696 kJ/166 kcal	4275 kJ/1022 kcal
Fett	7,2 g	44 g
– davon ges. Fettsäuren	2,9 g	17,8 g
Kohlenhydrate	16,8 g	103,1 g
– davon Zucker	2,9 g	17,6 g
Eiweiß	8,5 g	51,9 g
Salz	0,98 g	6 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

**Allergene:** **7)** Milch (einschließlich Laktose) **8)** Eier **9)** Senf **10)** Sellerie **13)** Glutenhaltiges Getreide **15)** Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

**Ursprungsländer:** **DE:** Deutschland

1



## Hackfleisch anbraten

**Zwiebel** halbieren und in feine Streifen schneiden.

**Schwarze Bohnen** durch ein Sieb abgießen und mit **Wasser** abspülen.

Eine große Pfanne ohne Fettzugabe erhitzen. **Hackfleisch** und **Zwiebelstreifen** darin 4 – 5 Min. anbraten.

In der Zwischenzeit mit dem Rezept fortfahren.

2



## Für den Salat

**Salatherz** in feine Streifen schneiden.

In einer großen Schüssel **Buttermilch-Zitronen-Dressing** und **Salatstreifen** vermengen.

**Tomatenmark**, **schwarze Bohnen**, **BBQ Soße** und „**Hello Piri Piri**“ in die Pfanne geben und 1 weitere Min. braten. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.

3



## Anrichten

In einer zweiten großen Pfanne ohne Fettzugabe **Weizentortillas** 1 – 2 Min. erwärmen. Aus der Pfanne nehmen.

**Tipp:** Wenn Du eine Mikrowelle hast, kannst Du die Tortillas auch 1 Min. bei 600 W erwärmen.

**BBQ-Hackfleischfüllung** gleichmäßig auf die **Wraps** verteilen und mit den marinierten **Salatstreifen** toppen.

Die Seiten der **Wraps** links und rechts nach innen klappen.

Nun die untere Seite nach oben über die **Füllung** klappen, fest aufrollen und genießen.

**Guten Appetit!**

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!

<http://www.hellofresh.de/freunde>

